7.035 Bravčový rezeň vyprážaný
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové karé b. k.			7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
soľ			0,12	0,12	0,15	0,15	0,20	0,20
múka hrubá			0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
vajcia			15	0,75	18	0,90	22	1,10
mlieko			1,00	1,00	1,25	1,25	1,50	1,50
strúhanka			2,00	2,00	2,25	2,25	3,00	3,00
olej			2,60	2,60	2,90	2,90	3,20	3,20
hmotnosť mäsa v g			90		100		115	

Receptúra

Výrobný postup

Bravčové karé umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, nakrájame na rezne, osušíme, mierne naklepeme, osolíme. Pripravené rezne obalíme v múke, vo vajíčkach rozšľahaných v mlieku a v strúhanke. Vyprážame po oboch stranách v horúcom oleji. Použitím hrubej múky sú rezne krehké.
Príloha: rôzne upravené zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty alebo kompóty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	2092	502	15,23	39,3	15,9	21,8	0,9	37,4	2,2	0,022	0,3	0,1	0,1	3,5
C	2376	570	17,55	44,3	17,8	25,4	1,0	44,5	2,6	0,027	0,3	0,2	0,1	4,0
D	2741	658	20,43	49,4	19,6	32,7	1,3	54,3	3,0	0,032	0,3	0,2	0,1	4,6